



Menus de la semaine du 6 au 10 juin

publié le 03/06/2022

COLLEGE BLAISE PASCAL
 Rue Pasteur - ARGENTON LES VALLEES
 79150 ARGENTONNAY
 Tél : 05 49 65 70 54 ou 05 49 65 94 64
 Télécopie : 05 49 65 93 21
 Courriel : ce.0790003@ac-poitiers.fr
 Site du collège : www.collegeblaisepascal.com

MENUS DU 07 au 10 JUIN

(sous réserve de disponibilité des produits - Viandes d'origine France ou UE)

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Salade de riz Mexicaine	Courgettes rapées BIO	Œufs mimosa
	Salade de Feta, tomates et croûtons	Radis au beurre	
	Pâtes à la bolognaise végétarienne	Tempura de colin	Saucisses de Toulouse
			Saucisses fraîche
		Carottes BIO persillées	Blé à la tomate et au Basilic
		Flan de brocolis	
	Salade	Salade BIO	Salade BIO
	Yaourt aromatisé BIO	Fromage	Yaourt aromatisé BIO
	Petits pots de crème à la vanille		Fromage blanc BIO
	Fruits de saison	Tapioca au chocolat	Fruits de saison
		Riz au lait à la mangue	

Menu adapté en lien avec la crise sanitaire liée à la covid-19,



L'Adjoint gestionnaire,

L'Adjoint
Gestionnaire

R. CHAUVIERE

La Principale,

La Principale

C. EME



Un allergène est une substance ou une particule capable de provoquer une réaction allergique (ou d'intolérance) chez certaines personnes préalablement sensibilisées, lorsqu'elles sont à son contact (avec la peau, par inhalation ou par ingestion)
Si vous vous savez allergique à l'un des allergènes indiqués dans le tableau suivant, choisissez vos plats en conséquence.

MENUS DU 07 au 10 JUIN	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x							x		x		x		
LUNDI														
#REF!														
0														
0														
0														
FERIE														
0														
0														
0														
0														
MARDI														
Salade de riz Mexicaine										x		x		
Salade de Feta, tomates et croutons	x						x			x		x		
0														
Pâtes à la boloise végétarienne	x		x											
0														
0														
Petits pots de crème à la vanille			x				x							
Yaourt aromatisé BIO							x							
Fruits de saison														
0														
JEUDI														
Coquillettes rapées BIO										x		x		
Radis au beurre							x							
Tempura de colin	x		x	x		x	x							
0														
Carottes BIO persillées							x							
Flan de brocolis			x				x							
Fromage							x							
0														
Tapioca au chocolat							x							
Riz au lait à la mangue							x							
VENDREDI														
Chefs mimosas			x							x		x		
0														
Saucisses de Toulouse	x													
Saucisses de bœuf BIO														
Bêlé à la tomate et au Basilic BIO	x						x							
0														
Yaourt aromatisé BIO							x							
Fromage blanc BIO							x							
Fruits de saison														
0														

Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia, noix du Queensland, noix de coco.

Anhydride Sulfureux et Sulfites : plus de 10 mg/kg

Céréales contenant du Gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.